

KAIKEN ULTRA PINOT NOIR | 2023

KAIKEN
PREMIUM by NATURE

VIÑEDOS

Añelo, Neuquén, Patagonia argentina.

- Ubicación y altitud: 99 km de la capital de Neuquén, a 396 metros sobre el nivel del mar.
- Clima: Las brisas constantes y la baja humedad relativa hacen que esta zona sea muy buena para la producción de uvas de calidad. Buena amplitud térmica y precipitaciones anuales que rondan los 350 mm.
- Suelo: aluviales, muy heterogéneos, moderadamente profundos, y predominancia de piedras y arena.
- Estilo de vinos: gran tipicidad varietal y fresca.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual durante el mes de Marzo. Selección manual de racimos en bodega. Luego se divide el lote de uva en tres tipos de maceraciones, una parte se destina a maceración carbónica con racimos enteros, otra realiza una crio maceración durante 2 a 3 días, en el tanque previo a la fermentación alcohólica y la tercera parte se fermenta en foudres de madera donde se realizan pisajes diarios, para lograr una buena extracción de fruta. Fermentación durante 7 días a 20°C, con levaduras seleccionadas y naturales para el caso de la maceración carbónica. Una vez separados de las pieles los diferentes componentes pasan a barricas de segundo y tercer uso, donde se produce la fermentación maloláctica natural, luego continúan la crianza durante 8 meses, separados en diferentes lotes según el tipo de maceración que recibieron. Transcurrida la crianza, el equipo enológico decide la proporción de cada lote que ingresa al corte.

VENDIMIA 2023

La Cosecha 2023 promete un extraordinario potencial de guarda para los vinos de Añelo, Neuquén, en la hermosa Patagonia Argentina. Las heladas primaverales de octubre y noviembre de 2022 ocasionaron una reducción general en la producción, preparando el terreno para un año excepcional. El clima se caracterizó por su notable sequedad y temperaturas ligeramente más frescas de lo habitual. Los bajos rendimientos dieron lugar a una cosecha temprana, adelantándose entre 2 y 4 semanas respecto a lo habitual. Los vinos de esta añada se distinguen por su elegancia, presentando una alta acidez natural y un menor grado alcohólico. Destacan notablemente por su textura opulenta y un pronunciado perfil frutal. Esta será una añada para disfrutar lentamente, saboreando cada sorbo y cada copa... con moderación.



NOTAS DE CATA



Vista: En copa, se presenta brillante con un resplandeciente color rojo cereza y una claridad impecable. Su profundidad es sutil pero elegante.
Nariz: Ofrece un bouquet distinguido y armonioso, donde se entrelazan sugerentes aromas de frutos negros maduros con sofisticadas notas especiadas, evocando un carácter premium.
Boca: En el paladar, es limpio y vibrante, desplegando un carácter distintivo y definido, culminando en un final expresivo con delicados toques herbales. Este vino tiene un magnífico potencial de envejecimiento, prometiendo desarrollar una complejidad aún mayor con el tiempo. Un homenaje a la pureza varietal y a la esencia del terroir único de su origen.

MARIDAJE Y SERVICIO



Servicio: entre 15°-16°C (59°-61°F). No es necesario decantar.
Guarda: Guardar en un lugar fresco y seco, y resguardado de fuentes de luz.

Maridaje: ideal para un magret de pato con reducciones de frutas rojas o un risotto de hongos porcini. Para quienes prefieren algo dulce, un brownie de chocolate amargo con frambuesas complementa perfectamente sus sutilezas.

INFORMACIÓN ANALÍTICA



Alcohol: 13,5%
Acidez total (H2SO4): 3,86 g/l
Azúcar residual: 1,8 g/l
pH: 3,42
SO2 libre: 30 ppm

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Pinot Noir Selección Masal.
Rendimientos: 9 ton/ha

EQUIPO



Equipo enológico: Juan Pablo Solís, Nicole Monteleone y Gustavo Hörmann
Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.